

WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET

威斯康星州食品规范说明

~~~~~ Hand Washing ~~~~~

~~~~~ 洗手 ~~~~~

洗手是防止可能导致感染与食品滋生疾病的细菌和病毒的唯一最有效的手段。

雇员可能是有害微生物的一个重要来源。适当的洗手是工作人员能够借以控制食品、器皿和设备直接与间接污染的最有效的措施。

何时洗手

- 开始使用食品、器皿和设备之前。
- 准备食品期间（根据需要）。
- 在原始食品和即食食品之间进行转换时。
- 在处理弄脏的器皿和设备之后。
- 在咳嗽、打喷嚏、使用卫生纸或吸烟之后。
- 吃饭和喝水之后。
- 接触皮肤之后。
- 接触动物之后。
- 用完洗手间之后，在盥洗室的洗手池洗手：然后再返回工作。



在洗手时始终遵循以下六个步骤

洗手前，取下所有的首饰，并且仅在指定用于洗手的水池中洗手。不要在器皿、食品准备或公共水池中洗手。

1. 卷起袖子，用温水弄湿手。
2. 使用肥皂而不是洗手液，在手和前臂上涂上肥皂泡沫。
3. 搓手时间加起来不少于20秒：务必清洗手掌、手背、手指之间和前臂。
4. 使用指甲刷清洗指甲下和手指之间的污物。
5. 用温水冲洗手和前臂。
6. 用一次性纸巾或手巾擦干手。用纸巾关闭水龙头，以防止再次污染手。